

**Objetivo:** Identificar las características de las instalaciones, utensilios, mobiliario y equipo de un establecimiento e industria de alimentos, así como el manejo de desechos y el control de plagas considerando la legislación vigente.

### 1. Características de los edificios en donde se preparan alimentos

Aparte de los buenos hábitos de higiene que usted debe tener al manipular los alimentos y de los controles que debe hacer durante las diferentes etapas de producción de alimentos, es importante que los edificios sean especialmente vigilados.

Por ejemplo, es importante que el establecimiento sea adecuada en tamaño, construcción y diseño para facilitar el mantenimiento de las operaciones sanitarias durante la producción de los alimentos.

Algunas características generales que deben cumplir los establecimientos o plantas de alimentos son:

- Los alrededores deben estar bien cuidados, de tal manera que se evite la presencia de polvo y maleza, los cuales podrían ser refugio de insectos y roedores.
- Debe haber suficiente espacio para colocar equipo, almacenar materia prima y productos finales, así como servicios para que el personal tenga prácticas sanitarias que sirvan para prevenir la contaminación y proveer fáciles prácticas de limpieza de la planta.
- Los pisos, paredes y cielorasos deben ser de un material lavable, resistente y estar en buenas condiciones. La administración debe establecer un programa de limpieza para éstas superficies.
- Los pasillos y los espacios de trabajo deben estar libres de obstrucciones. Además, deben ser lo suficientemente grandes como para permitirle a al personal llevar a cabo sus tareas, sin caer en prácticas que podrían contaminar el alimento. Por ejemplo, debido al contacto de la ropa con los alimentos o las superficies que están en contacto con los mismos.
- Las uniones de los pisos y paredes deben ser redondeadas y selladas para evitar la acumulación del polvo y facilitar así la limpieza.
- Los pisos deben ser de material antideslizante, para evitar que el personal se resbale.
- Los pisos deben contar con un desnivel para facilitar la salida del agua hacia los desagües.
- La iluminación debe ser la adecuada en todas las áreas. En las áreas de proceso es importante que se utilicen lámparas de seguridad para evitar que vidrio quebrado.

## *Es preferible que los lavamanos tengan un dispositivo tipo pedal o sensor para abrir la llave del agua.*

- Debe haber equipo para la recolección de basura y desperdicios.
- Los edificios deben estar construidos y mantenidos de tal forma que no permitan el ingreso de plagas.

### **a** Manejo de la basura y los desechos



Es importante que la basura y los desperdicios se recojan, almacenen y eliminen conforme se generen, con el fin de minimizar olores anormales y la posibilidad de contaminar los alimentos o el agua potable. Además, los olores desagradables producen incomodidad y atraen insectos y roedores.

#### **RECUERDE:**

Los basureros deben ser de un material durable y fácil de limpiar y desinfectar, que no absorba líquido y con tapa. Se recomienda que contenga una bolsa plástica en su interior. Los basureros deben ser limpiados y desinfectados tan pronto como los desechos han sido eliminados.

La recolección de basura del área de proceso, consumo y servicio debe ser diaria. A su vez, estos desechos deben colocarse en un recinto, fuera de dichas áreas, hasta que el servicio municipal los recolecte. Este recinto debe ser de material lavable y con un diseño que no permita el ingreso de plagas. Además, deben mantenerse cuidadosamente aseadas.

- Comprometerse a la minimización de residuos, siguiendo estos pasos: reducir la cantidad de desechos, reutilizar los desechos que se puedan y reciclar lo que no se puede reutilizar.
- Entrega a terceros, los siguientes tipos de residuos sólidos: papel y cartón, plástico, latas, tetrapack y vidrio.
- Comprar materias primas en envases de mayor tamaño para disminuir el número de envases generados.

### **b** Control de plagas en los establecimientos de alimentos

Las plagas y los roedores en los establecimientos donde se preparan alimentos es un problema muy común, y representa en todos los casos un dolor de cabeza para las empresas, ya que son muy difíciles de combatir y además, su acción en los alimentos es destructiva:

- Provocan grandes daños en las materias primas
- Pérdidas económicas
- Causan daños a las instalaciones
- Son repulsivas para la clientela

Sin embargo, el mayor peligro asociado con las plagas es que éstas...

**Causan y transmiten enfermedades alimentarias**

## **¿Cómo se pueden controlar las plagas en los establecimientos de alimentos?**

Para evitar la necesidad de desechar materia prima o productos alimenticios defectuosos, se recomienda que la empresa establezca y mantenga programas de prevención contra las plagas.

Un programa de control de plagas previene el ingreso de las mismas a las instalaciones y ayuda a eliminar las que hayan ingresado, protegiendo de esta forma la integridad e inocuidad de los alimentos.

## Desarrolle un Programa de manejo integrado de plagas

- Proteja todas las aberturas del edificio hacia el exterior con cedazo, de esta manera los roedores no podrán entrar a la planta. Trate de mantener siempre las puertas cerradas o use cortinas de aire y puertas flexibles.
- Evite la acumulación de basura en los alrededores y en toda la planta. Las pilas de canastas, cajas, maquinaria y equipo en desuso, y basura en general son refugios ideales para los roedores.
- Almacene adecuadamente las materias primas y el producto final para prevenir la invasión por roedores.
- Mantenga todas las áreas de preparación y almacenamientos de alimentos limpios y desinfectados.
- Controle bien la basura y revise que los basureros permanezcan tapados cuando no los está usando.



- Puede usar plaguicidas, pero limite su aplicación a aquellos casos en que resulte necesario. Además deben ser aprobados y aplicados por operarios de control de plagas certificados.
- Realice inspecciones periódicas de todas las áreas del edificio para determinar si hay presencia de plagas.

## 2. Características de los equipos y de los utensilios

- Las superficies de trabajo deben ser de acero inoxidable. Si se usan utensilios de plástico, asegúrese de que sea plástico grado alimentario. Utensilios de madera no son recomendables, sin embargo, a veces se permite el uso de madera de arce para tablas de picar y tablas de panadero.
- Diseñados para ser limpiados fácilmente. Los utensilios y equipos deben tener diseño sanitario recomendado para alimentos, como: materiales inertes, sin esquinas, ni bordes de difícil acceso para limpieza, superficies lisas, desarmables, etc.
- Diseñados para evitar la contaminación de los alimentos con lubricantes,
  - fragmentos metálicos o cualquier otro contaminante.
  - Los equipos deben estar instalados de manera que permitan realizar una limpieza adecuada. Deben existir áreas instaladas para realizar las operaciones de limpieza de utensilios.
  - En el interior del equipo no deben existir huecos, salientes ni soldaduras sin terminar, ya que éstas podrían ser refugio de bacterias.
  - Se debe evitar el uso excesivo de aceites y lubricantes en el equipo, para prevenir que el exceso gotee o caiga sobre los productos.
  - Con un mantenimiento adecuado.

Los equipos para procesar alimentos deben estar incluidos dentro de un programa de mantenimiento preventivo y correctivo. De esta manera el proceso será más eficiente y la vida útil del equipo será mayor

